

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — **Geschäftsstelle: Bromberg.**

Anzeigenpreis: für die 45 mm breite Kolonelzeile 35 Mk., für die 90 mm breite Reklamezeile 100 Mk., Ausland u. Freistadt Danzig 3,50 bzw. 10 dtsch. Mk.

Nr. 7. **Bromberg, den 23. April** **1922.**

Natural-Löhne.

Der Vorsitzende des deutschen Reichs-Landarbeiterbundes Wolf teilt in einem längeren Aufsatz zu diesem Thema mit, daß man in Pommern bei dem Versuch, die Grundlöhne der Geldentwertung anzupassen, dahin gekommen sei, zunächst in etwa 13 Kreisen die Löhne auf dem Warenpreis aufzubauen.

Die ersten Versuche habe man in den Kreisen Saatzig und Köslin gemacht. Im Kreise Saatzig setzte der Tarif von 1920 fest, daß bei einem Steigen des Kartoffelpreises um 1 Mark für den Zentner, der Lohn des Deputatarbeiters um 100 Mark steigen sollte. Bei einem Steigen des Roggenpreises um 1 Mark für den Zentner sollte auch der Lohn des Deputatarbeiters steigen, und zwar um 12½ Mark. Im Kreise Köslin bestimmte man: Für jede Mark, die der Zentner Roggen im Preise steigt, steigt der Lohn des Arbeiters um 1 Prozent. In den Kreisen Rügen, Greifswald, Grimmen, Franzburg wurde im Tarif von 1921 durch die Lohnsumme in Roggen und Kartoffeln einfach festgelegt, in dem es hieß, für den Deputatarbeiter betrage der Barlohn im Jahre den Preis von 12 Zentner Roggen und 31 Zentner Kartoffeln; der Freiarbeiter bekam als Jahreslohn den Preis von 34 Zentner Roggen und 88 Zentner Kartoffeln. In gleicher Weise, nur mit anderen Zahlen, errechneten die Kreise Dramburg, Schivelbein, Kolberg und Arnswalde die Arbeitslöhne. Ein nebes System erlangte in den Kreisen Greifenhagen, Stolp, Rummelsburg und Lauenburg Geltung. Dort wird die ganze Summe des Arbeitslohnes in Roggen und Kartofefln ausgedrückt; z. B. heißt es: Die Wohnung ist gleich dem Werte von 1 Zentner Roggen und 8 Zentner Kartoffeln; die Kuhhaltung ist gleich dem Were tvon 16 entner Roggen und 42 Zentner Kartoffeln, und zum Schluß ergibt sich dann für den Arbeiter ein Jahreslohn von so und so viel Zentnern Roggen und Kartoffeln. Im Kreise Greifenhagen beträgt z. B. die Gesamtsumme 40 Zentner Roggen und 240 Zentner Kartoffeln.

Nach Wolfs Ansicht haben nun alle diese Systeme den Fehler, daß der Lohn allein aufgebaut sei auf den Warenpreis. „Es könne der Fall eintreten, daß bei einer Mißernte der Warenpreis besonders hoch sei, dann steige der Arbeitslohn auch besonders hoch, und doch habe der Arbeitgeber, weil er nichts vrkaufen könne, jetzt die geringsten Einnahmen. Darum sei in Rummelsburg noch ein besonderer Beschluß gefaßt worden, nach dem jedes Gut auf Grund der Ernteergebnisse der letzten 10 Jahre den Durchschnittsertrag feststellen soll. Wird z. B. festgestellt, daß 30 Zentner dem Durchschnittsertrag von 5 Morgen entsprechen, so heißt es in dem Vertrag: Der Arbeiter erhält den Durchschnittsertrag von 5 Morgen Getreide, bei jeder mittleren und mäßigen Ernte aber garantiert 30 Zentner. Ist der Ertrag für den Morgen einmal 7 Zentner, so erhält der Arbeiter 35 Zentner Lohn. Bei einer Mißernte, z. B. von 4 Zentnern für den Morgen, muß der Arbeiter einen Teil des Schadens mittragen, und zwar 1 Zentner für den Morgen. Er erhält dann 25 Zentner Roggen, und damit bleibt sein Existenzminimum gesichert. Dieses Rummelsburger System aber habe auch noch eine Schattenseite: bei einem intensiv bewirtschafteten Betrieb könnten die Ernteerträge durch besondere Ausgaben für Düngr und sonstige Bearbeitung ganz besonders steigen, dann hätte das Gut unverhältnismäßig große Ausgaben, die nun einseitig den Arbeitern zugute kämen. Daher sei zu empfehlen, die Summe der Ertragsbeteiligung nach oben zu begrenzen, wie man ja auch die Beteiligung des Arbeiters an dem Mißernteschaden begrenzt habe."

Landwirtschaftliches.

Die Bodenfräse als zukünftiges Bodenbearbeitungsgerät. Daß der Pflug trotz seiner Vervollkommnung nicht das Ideal eines Bodenbearbeitungsgerätes darstellt, haben schon früher die Landwirte eingesehen; denn der Pflug ist im Grunde genommen, besonders in den schweren, bündigen Böden, nur ein Bodenwender. Der Zweck aller Bodenarbeit ist die Erzielung der Krümelstruktur und eine gute Bodendurchlüftung; das läßt sich aber mit dem Pfluge allein nicht erreichen. Das Zukunftsgerät des Ackerbaues wird daher die Fräse sein. Die jetzige Fräse, wie sie heute den Boden bearbeitet, ist jedoch auch noch lange nicht geeignet, den gewünschten Garezustand des Bodens zu erzielen. Die heutige Fräse bearbeitet den Boden mechanisch in einem Arbeitsgang und bezweckt, ihn saatfertig herzustellen. Da für diese Arbeiten, welche an Jahreszeit und Witterung gebunden sind, nur kurze Zeit zur Verfügung steht, muß ein solches Gerät große Tagesleistungen aufweisen. Zwar leisten Grubber und Egge vergleichsweise viel Arbeit, aber diese wird, da mehrere Arbeitsgänge erforderlich sind, wieder beschränkt. Die Fräse ist zweifellos zur Abtrennung der Bodenteilchen besonders zweckmäßig, weil deren Umdrehung den Vorteil der wiederholten Einwirkung während desselben Arbeitsganges bildet. Die tierische Kralle (Maulwurf) ist vermöge ihrer Gelenke für die Bodendurchwühlung hervorragend geeignet. Die scharrende Wühlarbeit legt es nahe, für ein ähnliche Arbeit verrichtendes Kraftgerät die Umdrehung zu wählen. An eine Drehung ist aber nicht unbedingt die Wirkungsweise, wie sie die jetzigen Fräsen zeigen, gebunden. So können beispielsweise das Aufschlagen der Hauen auf den Boden und das Fortschleudern der abgetrennten Teile vermieden werden. Möglicherweise, indem die Tourenzahl verändert oder die Angriffsrichtung eine andere wird. Jedenfalls wäre es zweckdienlich, zu erfahren, ob nach dieser Richtung hin schon praktische Versuche unternommen sind und mit welchem Erfolge. Wenn

neuerdings vielfach vorgeschlagen wird, die alten Rührhacken zum Vorbilde zu nehmen, um ein Gerät zu finden, welches den Boden umführen soll, dann denke ich mir die Rührvorrichtung zunächst drehend. Unter diesem Gesichtswinkel betrachtet, fällt bei den heutigen Fräsen auf, daß dieselben höchstens zu einem Drittel ihres Durchmessers durch den Boden, dagegen zwei Drittel derselben sich in der Luft bewegen. Infolgedessen wird der abgetrennte Boden nicht umgerührt, sondern fortgeschleudert. Wenn man nun bedenkt, wie das Wasserrad zur Turbine und das Schaufelrad zur Schiffsschraube entwickelt wurde, so liegt es nahe, daß durch eine ähnliche Weiterentwickelung in bezug auf die Bodenfräse sich denken läßt, den Boden in bester Weise umzurühren und durchzurütteln, so daß eine Nachbearbeitung durch andere Ackergeräte bis auf die Walze sich erübrigen würde. Die verschiedenen aufgetauchten Versuche nach Art der Erdbohrer den Erdboden zu zerkleinern, bieten vielleicht schon einen Anhalt für die Zukunftsfräse, indem sie zeigen, wie die Zerkleinerung des Bodens ohne Fortschleudern der Bodenteile mit einem Drehgerät vor sich gehen kann. Unsere Techniker sollten sich für eine Bodenrührmaschine interessieren. W. N.

Die Wirkung der Bodenbearbeitung auf den Wärmegehalt. Auf den Wärmegehalt des Bodens wirkt die Bodenbearbeitung sehr günstig ein, da ein gut bearbeiteter Boden im Sommer wärmer, im Winter allerdings kälter ist. In den gelockerten Boden kann die Wärme eindringen, dagegen verdunstet in ihm weniger Wasser. Die Verdunstung des Wassers ist aber mit einer Wärmeentziehung verbunden, denn das Wasser braucht Wärme, um aus dem flüssigen Zustande in den dampfförmigen überzugehen. Diese Wärme kann aber nur dem Boden entzogen werden, und er wird infolgedessen kühler als der Boden, der weniger Wasser verdunstet. Von der Wasserverdunstung und seiner wärmeentziehenden Kraft kann man sich leicht überzeugen, wenn man einen Finger anfeuchtet und in die bewegte Luft hält; man wird sofort ein lebhaftes Kältegefühl wahrnehmen. Da ein fester oder gelockerter und dann wieder angewalzter Boden also mehr Wasser verdunstet, so wird er im Sommer etwas kälter sein als der gelockerte. Die Wärmezunahme des Bodens durch die Sonnenstrahlen ist, ebenso wie die Wärmeausstrahlung und die tägliche Temperaturschwankung, bei dunkleren und trockenen Böden größer als bei heller gefärbten und nassen. Feinkörniger Boden mit geringem Volumgewicht besitzt größeres Wärmeabsorptionsvermögen als grobkörniger Boden mit hohem Volumgewicht. Boden in rauher Furche erwärmt und kühlt sich leichter ab als glatter. Je mehr die Bodenneigung senkrechtes Auffallen der Sonnenstrahlen ermöglicht, desto mehr erwärmt sich der Boden. Dr. Horst-Bredow.

Viehzucht.

Eutergeschwülste bei Sauen nach dem Absatz der Ferkel. Schon mancher Schweinezüchter hat über einzelne harte Geschwülste im Euter der Sauen geklagt, wenn die Ferkel nicht mehr sogen. Er hat mit Fett eingerieben und sich weiter nichts dabei gedacht. Zum Arzt zu schicken, schien ihm die Sache nicht wichtig genug. Es ist aber bei dem jetzigen wertvollen Stande der Schweinezucht wichtig genug, daß man es weiß, wie man sich dabei zu verhalten hat. Es handelt sich in der Regel um Strahlenpilzgeschwülste (Actino mycose), seltener um Eutertuberkulose. Bei jener Erkrankung kann die Sau zur Zucht weiter behalten werden, bei letzterer nicht. Wie die Sau zu der Strahlenpilzerkrankung kommt? Man nimmt an, daß mit dem Streuen von Gerstenstroh dieser Pilz, der ja bekanntlich häufig in den Gerstengrannen (Kaff) vorkommt, mit in den Stall gerät und durch die Zitzenöffnung in die Euterdrüsen gelangt und dann seine unliebsame Wirkung entfaltet. Wenn jodhaltige Salben nicht helfen, muß der Schwamm, wie die Geschwulst gewöhnlich genannt wird, vom Fachmann exstirpiert werden. Wer ängstlich ist, kann sie sitzen lassen; lebensgefährlich wird sie nicht, obwohl die betreffende Zitze taub wird. Tuberkulöse Euterdrüsen jedoch sind gewöhnlich ein Zeichen vom Vorhandensein weiterer Tuberkulose innerer Organe bei derselben Sau, und wird dieselbe eingehen, wenn sie nicht rechtzeitig geschlachtet wird. Ehlers.

Geflügelzucht.

Wie gestaltet sich eine rationelle Hühnerfütterung? Auch die Fütterung der Hühner gehört zu den Obliegenheiten des Kleintierzüchters, welche besonders in einer Zeit, in welcher Mangel an Futter herrscht und das Vorhandene teuer bezahlt werden muß, reiflich durchdacht und überlegt sein will. Heutzutage, wo es gilt, möglichst rationelle Hühnerzucht zu treiben, damit man erstens sicher Lebensmittel in Form von Eiern und Fleisch sich erzeugt, damit man zweitens aber diese Lebensmittel auch möglichst billig herstellt, kann nur die rationellste Fütterung sich als rentabel erweisen. Hierzu sind einmal gewisse theoretische Kenntnisse und etwas praktische Erfahrung vonnöten. Wie jedes Tierfutter, so muß auch das Hühnerfutter eiweißhaltiger Natur sein. Und zwar regt das durch Stickstoffdüngung in der Pflanze erwirkte Eiweiß den Organismus derselben zur quantitativ, aber auch qualitativ höchsten Ausbaldung an, so daß ein solches Futter auch einen entsprechenden Stärkewert enthält, der sich zum Stickstoffwerte verhält, wie rund viereinhalb zu eins. Von diesem Gesichtspunkte aus betrachtet, wird nur eine richtige Zusammensetzung des Hühnerfutters den gestellten Anforderungen entsprechen können. Wenn wir mit diesen Mitteln die beliebte Körnerfütterung ins Auge fassen, so erkennen wir, daß, wenn wir Körner mit den nötigen achzig Gramm Trockenmasse — neben vierzig Gramm Wasser — verabreichen, sich hierin Eiweiß zur Stärke durchaus nicht verhält, wie eins zu viereinhalb. In einer Masse von 120 Gram mKörnern ist eine Trockenmasse von 104 Gramm enthalten, deren Eiweißgehalt 9—10 Gramm beträgt, dessen Stärkegehalt sich auf 72—101 Gramm stellt. Das Verhältnis beider ergibt sich nicht eins zu viereinhalb, denn Eiweiß ist zu wenig vorhanden (Unterernährung) und Stärke ist zu viel anwesend (Übersättigung). Das letztere bedeutet eine finanzielle Einbuße zum Ankauf von Überflüssigem, das erstere macht sich beim minderwertigen Gedeihen der Tiere unliebsam bemerkbar. Grundregel auch für den Hühnerzüchter ist es, gemischtes Futter zu geben, weil dies am bekömmlichsten erscheint und den Anforderungen an Eiweiß und Stärkewerten am besten entspricht. Die rationellste Futtermischung setzt sich aus Weichfutter in Form von Kartoffeln, Weizenkeie, Treber oder Fleisch- und Knochenmehl zusammen, nebst einer Gabe von höchstens 45 Gramm Körnern. Dabei muß Wasser zum Trinken verabreicht werden. Im Sommer ist ein Auslauf nicht nur zur Bewegung der Hühner vorteilhaft, sondern auch als Gelegenheit, Grünfutter und Insekten aufzunehmen, sehr zu begrüßen. Diese Zubuße zur täglichen Ration des Huhnes ersetzt man im Winter gut durch Rüben. Hierbei kommt naturgemäß nicht nur die Quantität des Futters, sondern auch die Qualität desselben in Betracht. Nur ein vollgedüngtes Futter, dem es besonders nicht an Stickstoff zur Eiweißbildung fehlt, kann die besten Erfolge zeitigen. Und nur solches Futter wird sich dann bei der Hühnerzucht als zweckmäßig erweisen und dieselbe rentabel gestalten. Der Tierzüchter hat eben nicht nur auf die Quantität des Futters zu achten, sondern ebenso auch auf die Qualität. Dr. H. W. Schmidt.

Fischerei.

Von der Karausche. Wie der Barsch, so galt vor dem Kriege auch die Karausche als lästiges Fischunkraut. Heute ist alles anders geworden, und Karauschen notieren im Preis nicht selten höher als Schleien und Karpfen. Wenn wir nun auch die Karausche aus unseren Karpfenteichen streng fernhalten müssen, so ist es empfehlenswert, unsere Dorfteiche und sonstige Tümpel mit Karauschen zu besetzen. Man sollte diesen kleinen Gewässern überhaupt mehr Aufmerksamkeit zuwenden und sie der Fischerei nutzbar machen; es läßt sich aus ihnen noch ein schönes Stück Geld herausholen. Das Vieh, das auf die Weide getrieben wird, durchwartet diese Kleingewässer und läßt den Kot hineinfallen. Dieser im Verein mit dem günstigen Pflanzenwuchs erzeugt eine Unmenge Naturnahrung, die hinwiederum, falls die Teiche mit Fischen besetzt werden, einen unglaublichen Abwachs zeitigt. Wissen wir doch, daß sie imstande ist, einen zweisömmerigen Karpfen im Gewichte von etwa einem

halben Pfund ohne jegliche Fütterung bis zum Herbst ein solches bis zu 5 Pfund zu geben. Die Beschaffung von Karauschensatz macht nicht die geringsten Schwierigkeiten. Wohl wächst dieser Fisch bei weitem nicht so schnell heran wie der Karpfen, immerhin aber schneller als in den Gräben, Kuhlen und Tümpeln, welche hauptsächlich Standorte der einst so verachteten Karausche sind. Werden nun derartige kleine Teiche mit Karauschen besetzt, so sterben sie, falls dieselben nicht bis auf den Grund ausfrieren, niemals aus, denn die Karausche ist ein äußerst fruchtbarer Fisch, der trotz seiner Kleinheit an die 300 000 Eier ablegt. Es darf heute kein Gewässer, mag es noch so klein sein, ungenutzt daliegen. Die Karausche eignet sich zur Besetzung von Torfkuhlen und jeglicher Sumpfgewässer, denen wir Karpfen nicht übergeben können. Für die Karpfenzucht ist die Karausche aber immer von Nachteil, das darf nicht vergessen werden. Wd.

Obst- und Gartenbau.

Wasser- und Wildschüsse an Obstbäumen. Als Wasserschüsse bezeichnet man solche Triebe, die augenscheinlich nicht mit zum regelrechten Wuchs des Baumes gehören. Sie beeinträchtigen die Fruchtbarkeit und das Aussehen und müssen deshalb entfernt werden. Namentlich bei Steinfrüchten sieht man solche Wildschüsse aus den Wurzeln hervorwachsen, besonders bei solchen Bäumen, die selbst aus einem Wurzeltrieb gezogen sind. In der Regel werden solche unliebsamen Schüsse dann an der Erdoberfläche abgeschnitten. Das Resultat ist dann aber nur ein erneutes üppiges Wachsen solcher Wildlinge. Um selbige endgültig zu unterdrücken, muß man die Erde soweit entfernen, bis die Ursprungsstelle bloßgelegt ist und den Wildling fast an der Wurzel glatt abschneiden. Bei Beerenobstbäumen erscheinen solche Wasserschüsse gern aus dem Wurzelhals. Dann ist in der Regel der Baum zu tief gepflanzt, welches auch schon an dem weniger guten Gedeihen des Baumes zu erkennen ist. In diesem Falle entferne man die Erde rund um den Stamm in entsprechender Tiefe, worauf man die Schüsse unmittelbar am Stamm durch einen glatten Schnitt entfernt. Dadurch wird natürlich die Ursache solcher Triebbildung nicht entfernt. Das geschieht erst, wenn man den Baum, vorausgesetzt, daß er nicht schon zu groß ist, durch Heben in die richtige Pflanzenhöhe bringt. Dann hört diese Wildschußbildung von selbst auf. th.

Aus alten Rosenbüschen neue Rosenstämmchen zu ziehen. Der Rosenliebhaber wird es schon öfters recht unangenehm empfunden haben, daß ältere Rosenbüsche bzw. -bäumchen nicht mehr recht gedeihen wollen, besonders in der Blütwilligkeit nachlassen. Da gibt es nun ein recht einfaches Mittel, wieder zu jungen, frischen Pflanzen zu kommen: nämlich die Heranzucht durch Absenker, und zwar kann solches auf zweifache Weise geschehen: 1. Man biegt im Frühjahr das Stämmchen zur Erde nieder, wo es durch



eine Krücke festgehalten wird. Die Krone bettet man etwas erhöht auf nahrhaften, lockeren Boden. Die einzelnen Zweige werden ausgebreitet und ebenfalls durch Haken am Boden befestigt. Darauf schüttet man über die Krone gute Komposterde so weit, daß die letzten Augen der Zweige noch eben hervorsehen. Gar bald treiben diese aus und schlagen in der Erde Wurzeln. Im Laufe des Sommers werden die neuen Triebe entsprechend zurückgeschnitten. Im nächsten Frühjahr können dann die einzelnen Triebe als selbständige wurzelechte Pflanzen abgenommen werden. 2. Die zweite Vermehrungs- bzw. Erneuerungsart geschieht am besten im Juli-August und eignet sich vornehmlich für Buschrosen. Einjährige, erhärtete Triebe werden in die Erde gesenkt, nachdem man vorher zwischen zwei Augen mit einem scharfen Messer einen Längsspalt angebracht hat. Die abgelegten Triebe werden auch hier durch Haken im Boden festgehalten. Dem Erdboden mengt man etwas Sand bei und hält ihn ständig feucht. Nach 6—8 Wochen haben die Triebe Wurzeln geschlagen und können im nächsten Jahre dann von der Mutterpflanze abgetrennt werden. th.

Der Estdragonstrauch (Artimisia Dracunculus) **und die Wermuthpflanze** sind zwei ausgezeichnete Kräutergewächse, die namentlich in alten Bauerngärten zu meisernen Bestand gehören. Zur Bereitung von Kräuteressig und eines magenstärkenden Likörs, für Braten- und Salatwürze liefert ihr junggrünes Gezweig ein wertvolles Stoffmittel. Beide Pflanzen sind überaus schnell und kräftig wachsen, gedeihen in jedem Boden und halten unsere Winter wie andere Staudenpflanzen ohne jede Bedeckung aus. Das Vorhandensein einiger weniger Pflanzen genügt, den Bedarf eines kleinen Haushaltes an dieser feinaromatischen Kräuterwürze vollauf zu decken. Je länger die Pflanzen ihren einmal innehabenden Kulturplatz unter allgemeiner Kulturpflege behalten, um so wertvoller und ergiebiger ist ihr Krautwuchs, und um so besser ihr wirtschaftlicher Gebrauchswert. th.

Etwas über das Graben. Es ist ein großer Irrtum, wenn der Kleingartenbesitzer glaubt, daß das Umgaben des Gartens eine Arbeit sei, die jedes Kind verrichten kann. Im Gegenteil. Das richtige Umgraben des Gartens ist fast eine Kunst zu nennnen. Es läßt sich allerdings mit dürren Worten nicht beschreiben, am besten ist es, man sieht es sich bei einem „Könner" ab. Die allererste Vorbedingung ist nun ein guter Spaten. Auch beginne man mit dem Umgraben nach gefallenem Regen und lasse das Erdreich nicht erst wieder zu stark austrocknen. Beim Graben selbst ist nun zu beachten, daß die abgestochenen Schollen umgewendet werden. Man baut Scholle neben Scholle, damit keine Unebenheiten und Löcher entstehen. Soll Stallmist eingegraben werden, so ist er gleichmäßig in der Furche zu verteilen, so daß nichts hervorsteht. Schlecht umgegrabenes Land macht beim Ebnen die allergrößten Schwierigkeiten. Für den Anfänger empfiehlt es sich, nur kleine Schollen abzustechen. Beim Beginn des Umgrabens wirft man den ersten Spatenstich in Beetbreite auf den Weg oder das unbebaute Land. Gräbt man nun weiter, so wirft man die neu abgestochene Scholle in die vorhergehende Furche. Es ist das wichtig für das Einbringen des Mistes. In die zum Schluß verbleibende Furche bringt man den ersten Spatenstich. Alle Steine und Unkrautwurzeln müssen beim Umgraben natürlich entfernt werden. Das Umgraben in guter Erde wird jedem Gartenbesitzer reiche Freude bereiten. M. Tr.

Für Haus und Herd.

Die Kochdauer der verschiedenen Kloßarten. Neben genauester Zusammensetzung der einzelnen Bestandteile zum Teige ist auch die Kochzeit für das gute Gelingen der Klöße von ausschlaggebender Bedeutung. Meistens richtet sich die Hausfrau nach ihrem „Gefühl", d. h. ihr Schätzungsvermögen sagt ihr den Zeitpunkt an, wann die Klöße gar sein werden. Es ist daher kaum zu verwundern, daß hier und da die Klöße nach ihrer Herausnahme aus dem Kochwasser innen noch roh sind, oder aber sich zum größten Ärger und Verdruß der Hausfrau in „Nichts" auflösen. Um den beiden Unannehmlichkeiten aus dem Wege zu gehen, sollte es sich jede Hausfrau, ob Anfängerin oder „erfahrene" Hausfrau zur Gewohnheit werden lassen, die Klöße nach der Uhr zu kochen. So beanspruchen z. B. die sogenannten „Thüringer Klöße", also solche von rohen Kartoffeln, 25 bis 30 Minuten Kochzeit, Klöße von gekochten Kartoffeln 10 bis 15 Minuten, Schwemmklöße aus Mehl und Ei 10 Minuten, Hefeklöße 10 Minuten, Grießklöße und Quarkklöße 10 bis 15 Minuten, Leberklöße 20 bis 25 Minuten, Gemüseklöße aus gekochtem Weißkraut, Spinat, Petersilie, Wirsing usw. bestehend, 10 bis 15 Minuten Kochzeit. Zum Schluß sei noch hinzugefügt, daß die Gesamtmasse der Klöße bei dieser Kochzeit nicht größer sein darf, als man mit beiden Händen bequem umschließen kann. Ferner koche man stets erst einen Probekloß, um die Beschaffenheit des Teiges zu prüfen und gegebenenfalls noch Grieß oder geriebene Semmel zum Festigen der Masse hinzufügen zu können. Das Abkochwasser aller Klöße kann man noch sehr gut zum Bereiten von Suppen verwenden.

Will man Spitzen oder Musselin ein neues, frisches Aussehen und neue Steifheit geben, dann wäscht man sie am besten mit wachshaltiger Seife. Zu 16 Gewichtsteilen Seife setzt man 1—2 Gewichtsteile geschmolzenes Wachs und rühre alsdann diese Masse um. sch.

Das Waschen der Wäscheleinen. Will die Hausfrau saubere Wäsche haben, so ist es unerläßlich, daß sie wenigstens einmal im Jahre ihre Wäscheleinen einer gründlichen Reinigung unterzieht. Wenn man bedenkt, wie oft eine solche Leine um staubige Balken oder Pfähle geschlungen wird, wie oft aus Unachtsamkeit oder Ungeschicklichkeit die Leine mit dem Erdboden in Berührung kommt, endlich sogar ohne schützende Umhüllung aufbewahrt wird, oder von einer Wäsche zur anderen auf dem Boden hängen bleibt, kann man sich nicht wundern, daß die Wäsche gelbe Streifen bekommt. Eine Reinigung der Wäscheleine ist keine schwierige Arbeit. Man wickelt sie sorgfältig auf ein Brett, und zwar so, daß die Leine niemals doppelt übereinander zu liegen kommt. Dann bürstet man sie mit lauwarmem Wasser, dem man Seife und etwas Salmiak hinzugefügt hat, gründlich ab, und wiederholt dieses Verfahren solange, als sich das Wasser schmutzig zeigt. Dann spült man mit klarem Wasser nach, zieht die Leine im Freien oder auf luftigem Boden straff auf und läßt sie trocknen. Ist das geschehen, so wickelt man sie wiederum auf ein Brett und verwahrt sie in einem Sack. Sind ausgedrüselte Stellen vorhanden, so repariere man sie vor dem Waschen, indem man die schadhaften Stellen mit einem Bindfaden fest umwickelt. M. T.

Wasch- und Badeschwämme aufzubewahren. Kommt man in das Schlaf- oder Badezimmer hinein, so wird man in den weitaus meisten Fällen finden, daß der Schwamm ruhig auf dem Waschtisch in einer Porzellan- oder Zelluloidschale liegt, daß er am Handtuchgestell hängt oder gar in einem engen Schwammbehälter steckt. Alle drei Aufbewahrungsarten sind aber dem Schwamm wenig zuträglich. Schwämme bedürfen, um gut und sauber zu bleiben, sehr viel frischer Luft, am besten der Sonnenstrahlen. Es ist daher nur zu empfehlen, Schwämme und Waschlappen nach dem Gebrauch ans offene Fenster zu hängen, sie des Tags über dort ruhig zu belassen und erst am Abend, beim Schlafengehen hereinzunehmen. Schwämme, die auf diese Weise behandelt werden, halten doppelt so lange und bekommen niemals einen dumpfigen Geruch, wie das leider nur zu oft der Fall ist. Das Auswaschen mit Sodawasser ab und zu ist von besonderem Nutzen. M. Tr.

Um in eisernen Geschirren das Schwarzwerden der Speisen zu vermeiden, und auch, um die Haltbarkeit dieser Geschirre wesentlich zu erhöhen, ist es ratsam, in ihnen Kaffee zu brennen. Man erreicht die erwähnten Zwecke ferner dadurch, daß man die betreffenden Gefäße mit Wasser füllt, dem man irgendein Fett hinzusetzt, und dann das Wasser so einkocht, daß nur das Fett übrig bleibt. Es genügt schließlich auch schon, in den eisernen Geschirren einigemale sehr fette Speisen zu kochen oder die inneren Seitenwände gut mit Fett einzureiben. sch.

Silberne Löffel verwende man nie zu sauren Speisen; denn das in ihnen enthaltene Kupfer scheidet z. T. aus und bewirkt Vergiftungserscheinungen. Schwzb.

Mittel zur Behandlung von Brandwunden. In keinem geordneten Haushalte sollte eine Hausapotheke fehlen und in dieser sei wiederum große Sorgfalt darauf gelegt, daß auch ein oder mehrere Mittel gegen Brandwunden vorhanden sind. Es sei mindestens ein Mittel zur Stelle, das die ersten großen Schmerzen mildert und ein solches, das alsdann heilend auf die Wunde selbst einwirkt. Gerade im Haushalt ist die Gefahr des Verbrennens oder Verbrühens eine große und bei keiner anderen Wunde ist rasche Hilfe so am Platze wie bei Brandwunden. Die Mittel gegen Brandwunden sind nun recht zahlreich, sie können in Gestalt von Flüssigkeit oder von Pulver vorrätig gehalten werden. Sehr empfehlenswert sind die Letzteren, die kurzerhand auf die entstandene Wunde gestreut werden. Ganz besonders bei Verbrühungen sind sie zu empfehlen. Sie erzielen gleichzeitig eine kühlende, schmerzlindernde und heilende Wirkung. Eines der billigsten Heilmittel in Pulverform ist das Kartoffelmehl, das in den meisten Fällen rasch zu Hand ist. Dieses Mittel kommt jedoch nur in leichten Fällen zur Anwendung, wo nur die Haut verbrüht ist und rohes Fleisch nicht hervortritt. Auch Leinöl mit der gleichen Menge Kalkwasser vermischt und kräftig durchgeschüttelt, gibt ein vorzügliches Heilmittel ab. Man nimmt zur Herstellung des Kalkwassers vier Teile Wasser und löscht darin einen Teil Kalk, d. h. man rührt ihn zu einem Brei, der dann in einem verschließbaren Gefäß mit weiterhin 50 Teilen Wasser weiter vermischt wird. Die Flüssigkeit muß darauf eine Zeit stehen bleiben, bis sie sich geklärt hat. Dann gießt man das Wasser ab und schüttelt den Bodensatz erneut mit 50 Teilen Wasser durch. Das Abgießen der ersten Flüssigkeit bezweckt die Entfernung aller unreinen Beimischungen. Das zweite, fertige Kalkwasser muß vor Ingebrauchnahme filtriert werden. Sind große Wunden durch Verbrühung hervorgerufen, so lege man sofort geriebene rohe Kartoffeln auf, erneuert diese sehr oft, sobald sich der Umschlag warm anfühlt. Man wird dem Verunglückten dadurch große Erleichterung verschaffen, da die geriebene Kartoffelmasse die Hitze aus den Wunden nimmt. M. Tr.

Lest das Blatt der Deutschen:
die „Deutsche Rundschau".

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtlich in Bromberg.

